

chef adel55

معمرى نادىة

حلويات بسيطة

ولادىة



EDITIONS DAR EL HANA

دار الحناء

للطباعة والنشر والتوزيع

<http://chefadel55.ahlamontada.com/>

معمري نادية

حلويات بسيطة ولذيذة



تقديم

هي حلويات بسيطة لكل المناسبات
السعيدة و كل الأذواق.
من خلال هذا الكتاب يمكنك أن
تكتشفي كيفية سهولة يمكنك
تنفيذها في وقت قصير و تسعدك
كثيرا.



هلايات بالمعجون

المقادير

مقادير العجينة:

250 غ فريئة - 1 قرصة ملح - 2/1 كأس ماء - 200 غ زبدة.

للتزيين:

معجون الفراولة - 1 فار بيض - رقائق اللوز - عسل.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

- ◆ ضعي على الرخام 250 غ فريئة، شكلي حفرة وسطها و ضعي بها الملح. أضيفي الماء البارد تدريجيا حسب الفريئة و ما تتطلبه اعجني بأطراف الأصابع فقط.
- ◆ زني العجينة التي تعطيك حوالي 400 غ، شكلي منها مربعا بأبعاد كافية للـ 200 غ من الزبدة و آتي بالأطراف إلى الوسط و اتركها ترتاح 1 ساعة اعطها دورتين.
- ◆ جعل العجينة مورقة يتطلب فردها على شكل شريط طويل حيث تبدئين من الأسفل حوالي 60 سم للأبعاد المذكورة. ثم إيتي بأحد الأطراف إلى، ثم طرف آخر مما يشكل شريطا مطويا إلى 3. أعيدي طيها إلى ثلاثة في الجهة المعاكسة. أتركي العجينة ترتاح 4/1 ساعة و اعطيها دورتين أخرتين. ثم بعد راحة بنفس المدة إعطي آخر دورتين مما يعطيك مجموعا قدره 6.
- ◆ اتركها ترتاح 20 د قبل البدء في العمل. في الفترة الساخنة من السنة، يطلب منك وضع العجينة في مكان بارد كل مرة (من الأحسن في الثلاجة).

التحضير:

- ◆ افردى العجينة بسمك اسم و 2/1، قصيها مثلثات، ضعي لها المعجون و لفها انطلاقا من القاعدة.
- ◆ بللي الحواف لإلصاقها، ثم اعطيها شكل الهلال. ادهنيها بصغار البيض و زينها برفائق اللوز ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 45 د.
- ◆ أخرجها من الفرن و اسقيها بالعسل.



محشي باللوز

المقادير

مقادير العجينة: 500غ فريينة - 150غ زبدة ذائبة - 3 صفار بيض - 1 قرصة ملح - ماء + ماء الزهر - عسل.
مقادير الحشوة: 500غ لوز مرحي ناعما - 100غ سكر رقيق - بشور حبة ليمون - 3-4 صفار بيض.

طريقة التحضير:

- ◆ في إناء، امزجي الفريينة و الملح و الزبدة و صفار البيض و بللي بماء الزهر و الماء للحصول على عجينة لينة و ناعمة. غطيها و اتركها ترتاح.
- ◆ في هذا الوقت، حضري حشوة طرية بمزج اللوز و السكر و الفانيليا و بشور الليمون ثم أضيفي صفار البيض تدريجيا.
- ◆ من الأحسن وضع دوائر العجينة في قوالب القنيدلات مدهونة و بها فريينة، و ضع مقدار ملعقة أكل من الحشوة وسط كل منها، ثم احملي الأطراف بطي العجينة في الوسط. القنيدلات يجب أن تكون نوعا ما ذهبية.
- ◆ إسحبي الحلوى من الفرن و اسقي كل واحدة منها بملعقة قهوة من العسل ثم زينيها بالوريدات.

ALGERIA



حلوى روسية بالبندرة

المقادير

500غ من البندق مرحي ناعما - 300غ سكر ناعم - 50غ فريضة - 50غ زبدة ذائبة - 1 كيس خمرة كيميائية - قرصة ملح - 8 بياض البيض.
الكريمة: 250غ زبدة طرية - 200غ سكر ناعم - 1 ياوورت طبيعي - 2 ملاعق أكل نيسكافي.

طريقة التحضير:

- ◆ امزجي في وعاء: غبرة البندق مع السكر الناعم و الفريضة و الخميرة و الملح و الزبدة الذائبة.
- ◆ اخفقي بياض البيض على شكل ثلج و أضيفيه بملعقة معدنية للخليط السابق.
- ◆ اسكبي المزيج في قالب محضر و اخبريه في الفرن مدة 40د حتى تخرج حافة السكين جافة.
- ◆ انتظري 10د قبل إخراج الحلوى من القالب على لوحة و اتركها تبرد.

كريمة الزبدة:

- ◆ في وعاء، اخفقي الزبدة حتى تصبح خفيفة و قشدية، أضيفي السكر الناعم و الفانيليا و الياوورت الطبيعي و النيسكافي.
- ◆ اخفقي جيدا لتجعل الخليط قشديا.
- ◆ قصي الحلوى من جهة العرض، و ادهني الجهة السفلى بالكريمة و غطيها بالقسم الآخر الذي تدهنينه بما تبقى من الكريمة، زيني بغبرة البندق.

ALGERIA



ALGERIA

أهramات بالبندق

المقادير

نفس مقادير "طورطات بالبندق"

مقادير الحشوة: 500غ بندق - 300غ سكر ناعم - 50غ فرينة - 1 كيس خميرة - 8 بياض بيض - 100غ بندق مهشم - 1 علبه نيسلي - نوتيلاتا - رقائق اللوز - 200غ شوكولاتة - طلية بيضاء.

طريقة التحضير:

- ◆ في إناء، امزجي جيدا 500غ من البندق مع السكر و الفرينة و الملح و الخميرة مع إضافة بياض البيض المخفوق كالتلج. اسكبي العجينة في قالب مدهون و مرشوش بالفرينة.
- ◆ اخبزها في الفرن مدة 45د حتى يصبح لونها ذهبيا. أخرجها من القالب و اتركها تبرد، ثم هشمها.
- ◆ من جهة أخرى افردى العجينة بالحلال و املئي بها قوالب الطورطات. و اخبزها في الفرن.
- ◆ في هذا الوقت، خذي البسكويت المهشم، أضيفي له النوتيلاتا للحصول على عجينة طرية.
- ◆ ادهني الطورطات بكراميل نيسلي (بعد إذابة علبه نيسلي على النار لتصبح على شكل كراميل) ثم غطيها بعقدة البسكويت و النوتيلاتا و اغطسيها في الطلية (أنظري طريقة تحضير مربعات بالشوكولاتة) ثم زينها برفائق اللوز (أنظري الصورة).

ALGERIA



بسكوت مطلي بالشوكولاتة

المقادير

1 مقدار لوز - 1 مقدار سمس (جلجلان) - 1 مقدار زيت - 1 مقدار زبدة - 1 مقدار ونصف من السكر الناعم - 2/1 مقدار ماء الزهر - 1 كيس خميرة كيميائية - فريضة حسب الخليط - شوكولاتة.

طريقة التحضير

◆ شكلي كريمة خفيفة بالزبدة و السكر. أضيفي اللوز المرحي ناعما و السمس و الزيت و ماء الزهر.

◆ مع إضافة الفريضة تدريجيا للحصول على عجينة رطبة.

◆ شكلي هلاليات صغيرة و رتبها في لوحة ثم اخبزها في فرن متوسط الحرارة مدة 30د.

◆ زيني الحلوى بالشوكولاتة الذائبة و السكر الناعم.

ALGERIA



مربعات باللوز

المقادير

مقادير الحشوة: 500غ لوز مرحي ناعما - 2501غ سكر ناعم - فانيليا - 2-3 بياض بيض - ملون وردي و أخضر.
مقادير العجينة: 4 مقادير فريينة - 2/1 مقدار زبدة ذائبة - قرصة ملح - ماء الزهر.

طريقة التحضير

تحضير العجينة:

◆ امزجي الفريينة بالزبدة الذائبة براحتي كفيك للحصول على عجينة من نوع صابلي، اجمعوها على شكل كتلة، شكلي حفرة في وسطها و ضعي عليها قرصة الملح الذي تزيينه بماء الزهر. واصلي العجن مع إضافة الماء تدريجيا للحصول على عجينة ناعمة.

◆ مرري العجينة في الماكينة الخاصة (على رقم 2 ثم رقم 5) ثم شكلي شرائط عرضها 5.0سم و طولها 20سم.

تحضير الحشوة:

◆ من جهة أخرى حضري عجينة اللوز باللوز المقشر و المرحي و السكر و الفانيليا و اجمعي الكل ببياض البيض.

◆ إقسمي العجينة إلى اثنين تلونين أحدهما بالأخضر و الثاني بالوردي، ثم افردى الحشوة على سمك 3سم.

◆ قصني مربعات ذات 4سم ثم اربطها بالشرائط.

◆ اخبزي الحلوى في الفرن متوسط الحرارة من 15 إلى 20د. ثم أغمسها في العسل بمجرد إخراجها من الفرن.

ALGERIA



نوفات بالشوكولاتة

المقادير

100 غ جوز مرحي ناعماً - 100 غ بندق مرحي ناعماً - 10 غ لوز مرحي ناعماً - 50 غ شامية ملكية - 100 غ سكر ناعم مغربل - 50 غ زبدة - 200 غ شوكولاتة بالحليب - 3 ملاعق أكل حليب.
الطليّة: 400 غ شوكولاتة بيضاء.

طريقة التحضير:

◆ امزجي الشوكولاتة، الحليب و الزبدة في إناء ذو قاع سميك، و أذبي الكل على نار متوسطة حتى يتجانس الخليط. أسكبيه في وعاء و أضيفي له السكر الناعم و الشامية و البندق و الجوز و اللوز.

◆ غطي الكل و ضعيه في الثلاجة. بعد ذلك، شكلي منه حرايبش تضعينها في لوحة مفروشة بورق الألومنيوم.

◆ في هذا الوقت، أذبي الشوكولاتة البيضاء في حمام ماري و حركي حتى يثقل الخليط.

◆ أدخلي حافة السكين في قلب كل حبة حلوى و اغمسها في الشوكولاتة ثم رتبها على لوحة أخرى مغطاة بورق الألومنيوم.

ملاحظة: يمكن استبدال الشوكولاتة البيضاء بالسوداء كما يمكنك تشكيل حلوى من لونين، بيضاء من الداخل و حمراء من الخارج.



مسكّنات بالبندق

المقادير

2 مقداران من البندق مرحي ناعما (250غ) - 1 مقدار من اللوز - 1 مقدار سكر ناعم - 2 بيضتان كاملتان - 2 صفارا بيضتان - 1 بشور الليمون - فانيليا - شوكولاتة - 50غ بندق.
الطلية: 4 بياض بيض - 1 كيس من السكر الناعم - 1 ملعقة أكل من عصير الليمون - 1 ملعقة أكل زيت.

طريقة التحضير:

◆ امزجي جيدا البندق و اللوز و أضيفي ما يساوي مقدارا رابعا من السكر الناعم و البيض، و بشور الليمون و الفانيليا مع المزج الجيد.

◆ رشى اللوح بقليل من الفرينة و اسكبي العجينة و افريديها على سمك 2سم ثم شكلي منها أقراصا بالطابع، تضعينها على صينية مدهونة و بها فرينة، و بعد ذلك اخبزوها في فرن متوسط الحرارة من 10 إلى 15د.

◆ في هذه الأثناء حضري الطلية و هذا بخفق بياض البيض مع عصير الليمون، ثم أضيفي السكر الناعم تدريجيا و الزيت.

◆ اغمسي حبات الحلوى في الطلية و زيني بالشوكولاتة و البندق.

ALGERIA



ALGERIA

حلوى صغيرة باللوز

المقادير

500 غ لوز مرحي ناعما - 500 غ سكر ناعم - فانيليا - 2 - 3 بياض البيض.
السيرو:
2 كأسان من الحليب - 1 كأس من السكر.

طريقة التحضير:

◆ امزجي جيدا اللوز و السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض حتى تحصلي على عجينة. امزجي حتى تصبح العجينة قابلة للاستعمال في اللبوط (entonnoir) (لا يجب أن تكون العجينة طرية جدا حتى تحافظ على شكلها عند إخراجها من اللبوط المعطر بالقرفة).

◆ ضعي الدوائر الناتجة في صينية مدهونة، ضعي على كل منها نصف حبة كرز مصبر و اخبزوها في الفرن متوسط الحرارة من 15 إلى 20د.

◆ عند إخراج الحلوى من الفرن ادهنيها بالسيرو.

ALGERIA



ALGERIA

فليكات باللوز

المقادير

500غ لوز - 500غ سكر - 1 ملعقة قهوة بشور الليمون - فانيليا - 6 بيضات.
مقادير العجينة: عجينة موقفة (feuilletee) (انظري طريقة تحضير الهالليات بالمعجون).

طريقة التحضير:

تحضير الحشوة:

♦ في إناء ضعي المقادير المطلوبة حتى تحصلي على عجينة لينة.

تحضير الحلوى:

- ♦ افرد العجينة جيذا على سمك 3مم، ضعها في قوالب طورطة صغيرة حتى الجوانب، ثم املئيها بالحشوة، و اخزيها في فرن متوسط الحرارة مدة 20 إلى 30د.
- ♦ عند إخراج الحلوى من الفرن، ادهني مساحتها بمعجون الفراولة ثم زينيها برفائق اللوز.



ALGER

صوابه العروسة

المقادير

1 دزينة من أوراق الديول - 250 غ من جوز الهند - 250 غ من الفول السوداني
- 150 غ سكر رقيق - 1 ملعقة قهوة من بشور الليمون - 2/1 كأس ماء من
ماء الزهر - زيت للقلي - عسل.

طريقة التحضير:

◆ في إناء امزجي الفول السوداني مع جوز الهند و السكر و بشور الليمون و ماء الزهر.

◆ فرقي بعناية أوراق الديول، ضعي على كل واحدة منها كمية من الحشوة (على شكل نقانق saucissons) ولفيها كالسيجارة، اقلي الحبات في الزيت و اغطسيها مباشرة في العسيلة.



حلوى بالفستق

المقادير

2 كوبان من الفستق المرحي ناعما - 1 كوب من اللوز - 1 كوب و 2/1 من السكر الناعم - 50 غ زبدة ذائبة - ماء الزهر - فانيليا.
مقادير عجينة اللوز: 1 مقدار من اللوز مرعي ناعما - 1 كوب من السكر الناعم - فانيليا - 1-2 من بياض البيض - ملون أخضر.

طريقة التحضير

تحضير الحشوة:

◆ امزجي في إناء الفستق و اللوز و السكر و الزبدة الذائبة مع الفانيليا، بللي بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة لينة و سهلة الاستعمال

تحضير عجينة اللوز:

◆ امزجي اللوز المرحي مع السكر الناعم و الفانيليا، بللي بياض البيض مع الخلط بهدوء للعجينة المحصل عليها. غطيها بورق صحي و اتركها ترتاح.

تحضير الحلوى:

◆ في مساحة مرشوشة بالفريشة، افردى عجينة اللوز بواسطة حلال على شكل مستطيل، ضعي على حافته حربوشا من الحشوة و لفيه حول نفسه، اقطعي منه معينات تزينينها بعقد.

ملاحظة:

يمكنك تلوين عجينة اللوز كما تشائين.



عقدة رباط العنق

المقادير

عجينة فويتتي (نفس عجينة الهاليات les croissants).
مقادير الحشوة: كوبان من الجوز المبشور - 1 كوب من السكر الناعم - 1
كوب من اللوز - فانيليا - ماء الزهر.
للتزيين: رقائق اللوز - وريدات - عسل.

طريقة التحضير:

- ◆ حضري الحشوة بمزج الجوز المبشور ناعما مع اللوز و الفانيليا و السكر، بللي بماء الزهر حتى تتماسك العجينة.
- ◆ في هذا الوقت، افردى العجينة الأولى بسمك 2مم على مساحة بها قليل من الفرينة.
- ◆ شكلي حلوى على شكل عقد، زينيها برفائق اللوز و الوريدات و اخبزيها في فرن متوسط الحرارة مدة 15 إلى 20د.
- ◆ اغطسي الحلوى في عسل دافئ، معطر بماء الزهر عند إخراجها من الفرن.



ديليس بالجوز

المقادير

500 غ من حبات الجوز الكاملة - 5 بياض البيض - 400 غ سكر - 100 غ لوز
مرحي ناعما.

طريقة التحضير

- ◆ امزجي السكر و الماء في إناء على نار هادئة حتى تحصلي على كراميل.
- ◆ اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي له الكراميل الساخن مع مواصلة الخفق حتى يثقل الخليط و يتماسك. ثم أضيفي اللوز المرحي ناعما للكريمة و اتركها ترتاح 30 د.
- ◆ شكلي كريات صغيرة تضعينها بين حبات الجوز.

ملاحظة:

مرري الحلوى بجوز الهند أو اللوز.



فطائر البيض

المقادير

500غ زبدة طرية - 150غ سكر ناعم - 1 ملعقة قهوة خميرة كيميائية - 4 ملاعق أكل كاكاو - 3 بيضات كاملة - قرصة ملح - فانيليا - 150غ نشاء - 600غ فريضة.
للتزيين: 300غ سكر - 2/1 كوب من الماء - 3 بياض البيض - شوكولاتة - لوز على شكل رقائق.

طريقة التحضير

- ◆ في صحن التحضير، امزجي الزبدة مع السكر و الفانيليا و الكاكاو، أضيفي حبات البيض حتى تحصلي على خليط قشدي. أضيفي النشاء مع الفريضة و الخميرة و الملح. امزجي الكل حتى تصبح العجينة ناعمة (وصابلي)، اتركها ترتاح 15د.
- ◆ افردى العجينة على مساحة بها فريضة و اقطعها على شكل دوائر سمكها 3مم ثم اخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 10 إلى 15د.
- ◆ في هذه الأثناء، امزجي السكر و الماء في إناء، حركي دون توقف على نار هادئة حتى الغليان ثم توقف عن التحريك و اتركها لمدة 5د بدون غطاء.
- ◆ من جهة أخرى، أخفقي بياض البيض على شكل ثلج و أضيفي السيرو دون التوقف عن الخفق للحصول على طلية.
- ◆ اجمعي حبات الحلوى مثنى مثنى بوضع الطلية بينهما، ثم اغطسيها في الشوكولاتة وزينيها برقائق اللوز ثم اتركها تجف.



حلوى بلدينا

المقادير

500غ زبدة أو مارجرين - 100غ سكر ناعم - 3 صفار بيض - 1 بيضة كاملة
- 1 علبة بلدينا - 250غ نشاء - 1 خميرة كيميائية - مركز الفانيليا -
خميرة حسب المزيج - 1 كوب من جوز الهند المحمص.

طريقة التحضير

- ◆ امزجي الزبدة، السكر، الفانيليا و البيض حتى تحصلي على كريمة خفيفة، أضيفي بلدينا و النشاء ثم أضيفي الفرينة المغرلة مع الخميرة تدريجيا مع المزج للحصول على عجينة لينة.
- ◆ شكلي كريات بحجم الجوزة، مرريها في بياض البيض ثم في جوز الهند المحمص وضعيها في صينية.
- ◆ اخبزيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 30د، زيني بالشوكولاتة المذابة في حمام ماري.



شوصون باللوز

المقادير

مقادير العجينة: عسل - 3 مقادير من الفرينة - 1 مقدار زبدة ذائبة
- قرصة ملح - 1 ملعقة أكل سكر رقيق - ماء + ماء الزهر.
مقادير عجينة اللوز: 2 كوبان من اللوز المرحي - 1 كوب من السكر
الناعم - ماء الزهر.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

- ◆ امزجي جيدا الفرينة و الملح و السكر و الزبدة، حكي الكل بواسطة الأصابع.
- ◆ ضعي الخليط جانبا، و في نفس الإناء، اسكبي ماء الزهر، و أضيفي للمزيج تدريجيا مع إضافة الماء البارد حتى تحصلي على عجينة يمكن فردها بالحلال.

تحضير عجينة اللوز:

- ◆ امزجي غبرة اللوز مع السكر مع إضافة ماء الزهر حتى تتماسك العجينة.
- ◆ افردِي العجينة الأولى بالحلال بسمك 2مم.
- ◆ إقطعِي على حافة كل شريط من جهة العرض حبل من عجينة اللوز.
- ◆ لفِي الشريط حول نفسه مرتين أو ثلاثة لتشكيل سيجارة.
- ◆ قصي بواسطة الجراحة باقي الشريط، و اضغطي الحافتين للحفاظ على عجينة اللوز.
- ◆ استعملي النقاش لقص الحافتين على نصف سنتيمتر من عجينة اللوز و اخبزي الحلوى في فرن متوسط الحرارة و اسقيها بالعسل عند إخراجها من الفرن.



مربعات بالشوكولاتة

المقادير

مقادير العجينة: 500 غ زبدة - 250 غ سكر ناعم - 600 غ نشاء - 4 بيضات كاملة - 400 غ فريشة - 1 خميرة كيميائية - قرصة ملح - فانيليا - 4 ملاعق أكل كاكاو.
مقادير الحشوة: 1 كأس ماء - 2 كأسان سكر - مقدار جوزة من الزبدة - 3 كؤوس لوز مرحي.
للتزيين: شوكولاتة - 100 غ بندق.

طريقة التحضير

♦ في إناء، امزجي جيداً الزبدة و السكر الناعم و الكاكاو مع الفانيليا. أضيفي حبات البيض متتالية و اخفقي جيداً ثم اسكبي الملح و النشاء و الخميرة و الفريشة للحصول على عجينة صابلي.

♦ افردى العجينة على سمك 1 سم و اقطعي مربعات ضلعتها 4 سم بالطابع و اخبزها لمدة 10 د في فرن متوسط الحرارة. بعد ذلك اتركها تبرد.

♦ في هذا الوقت، ضعي السكر في وعاء و اسكبي عليه الماء و ضعيه على نار هادئة.

♦ بعدما يبدأ الشارببات بتشكيل فقاعات اسحبها و أضيفي الزبدة و امزجي ثم أضيفي غبرة اللوز.

♦ افردى الحشوة على حبات الحلوى الصقيها اثنتين اثنتين. اغطسي حبات الحلوى في الشوكولاتة وزينها بالبندق و اتركها تجف.



طورطات صغيرة بالجوز

المقادير

مقادير العجينة: 150 غ فريينة - 150 غ نشاء - 200 غ زبدة - فانيليا -
قرصة ملح - 1 حبة بيض + صفار حبة أخرى - ماء + ماء الزهر.
مقادير الزينة والحشوة: 1 علبة حليب نيسلي - 200 غ غبرة الجوز - 50 غ
جوز كامل - فانيليا.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ ضعي الزبدة الطرية في إناء مع الملح و الفانيليا و البيض، ثم أضيفي الفريينة و
النشاء مع الخميرة و امزجي الكل جيدا للحصول على عجينة تغطيها بورق صحي و
اتركيها في الثلاجة لمدة ساعة.

تحضير الحشوة:

◆ في هذا الوقت، اسكبي حليب نيسلي في إناء و ضعيه على النار للحصول على
كراميل، ثم أضيفي غبرة الجوز. امزجي الكل و ضعيه في الثلاجة.

تحضير الحلوى:

◆ افردي العجينة و اجعليها في قوالب التارتيلات ثم اخبريها في فرن متوسط
الحرارة لمدة 15 إلى 20 د. احشيها بالحشوة بعد إخراجها من الفرن ثم زينيها بحبات
الجوز كاملة (انظري الصورة).

ملاحظة:

بالنسبة للتزيين يمكن تعزيز حبات الجوز برقائق اللوز.



ALGERIA

حلوى انجليزية

المقادير

250 غ فريينة - 125 غ زبدة - 125 غ سكر ناعم - 2 بيضتان - 1 بشور الليمون - فانيليا - 1 خميرة كيميائية.
الطلية: 250 سكر عادي - 1/2 ل من الماء - 2 إلى 3 أكياس سكر ناعم - 2 بياض بيضتان - 2 ملعقة أكل Nescafe (قهوة نيسكافي) - 2 ملعقة أكل عصير الليمون.

طريقة التحضير

◆ في إناء، حكي بين راحتي كفك الفريينة مع الزبدة، كوني حفرة في الوسط، ضعي بها السكر و بشور الليمون و البيضتين. امزجي الكل و اعجنيه للحصول على عجينة لينة.
◆ افردى العجينة بسمك 1 سم و اقطعها بالطابع. ضعي النجمات في صينيات و اخبزها في فرن لمدة 15د حتى يتذهب لونها.

تحضير الطلية:

◆ غلي الماء مع السكر لمدة 20د.
◆ اسحبي من الفرن عندما يبدأ في التماسك و اتركه يبرد. أضيفي السكر الناعم و القهوة مع عصير الليمون و امزجي الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على طلية جاهزة.
◆ اطلي النجمات وزينها بحبيبات فضية.



معينات بثلاثة ألوان

المقادير

500غ من جوز الهند مرحي - 1 علبة نيسلي - ليمون + عصير حبة ليمون - 4 ملاعق أكل عسل - ملون وردي و أخضر.

طريقة التحضير

◆ اقسمي جوز الهند إلى ثلاثة أقسام وكذلك حليب نيسلي و عصير الليمون و العسل.

◆ خذي قسما من جوز الهند و آخر من الحليب و ثالثا من العسل. امزجي الكل مع إضافة الملون الأخضر أو الوردي.

◆ افردى على ورق الألومنيوم بسمك 2سم على كامل المساحة، أضيفي عليها طبقة ثانية من العجينة الطبيعية و ثالثة من العجينة الملونة. و هكذا تحصلين على مستطيل بثلاثة ألوان تغطينه بورق الألومنيوم.

◆ اتركي الكل يرتاح 24 ساعة ثم قطعيه معينات و مرريه في السكر الناعم.

ملاحظة:

يمكن تعويض جوز الهند باللوز.



حلوى الفراشة

المقادير

200غ زبدة طرية - 200غ سكر رقيق - 200غ فرينة - 4بيضات - 1 خميرة كيميائية - 2 ملعقة قهوة عصير الليمون - قرصة ملح - فانيليا.

طريقة التحضير

- ◆ اخفقي بهدوء الزبدة والسكر و الفانيليا، اخفقي جيدا للحصول على رغوة، أضيفي حبات البيض و عصير الليمون و الملح و الخميرة و الفرينة.
- ◆ أسكبي العجينة في قوالب مدهونة و مرشوشة بالفرينة.
- ◆ اخبزها في فرن ساخن لمدة 20 إلى 25د.
- ◆ بعدما تبرد، اقطعها دوائر ذات سمك 1سم أو 2سم و قصيها نصفين و هذا ما يعطيك الأجنحة في كل حبة حلوى.
- ◆ ضعي عليها 1/2 ملعقة قهوة شانتيني.
- ◆ واصل التزيين بما تبقى من الكريمة و رشها بالسكر الناعم.

ملاحظة :

يمكنك تغيير طريقة التزيين (انظري الصورة).



ALGERIA

بسكوت ملفوف بالشوكولاتة

المقادير

2 علبتان من بيمو مرحي - علبة و نصف من نيسلي - 1 ملعقة أكل
كاكاو - 1 كأس سكر ناعم - فانيليا.
مقادير الحشوة: 50غ زبدة طرية - 100غ سكر ناعم - 100غ جوز
الهند مرحي - فانيليا.

طريقة التحضير

تحضير العجينة:

◆ امزجي غبرة بيمو و السكر الناعم و الكاكاو مع الفانيليا. اجمعي الكل بحليب
نيسلي مع العجن للحصول على عجينة، تغطيتها بورق صحي و تتركها ترتاح لمدة
30د.

تحضير الحشوة:

◆ في هذا الوقت، اخفقي الزبدة حتى تصبح ملساء، أضيفي إليها السكر الناعم و
الفانيليا و جوز الهند، امزجي الكل جيدا حتى تحصلي على عجينة.

تحضير الحلوى:

◆ على طاولة، افرد العجينة بالحلال على شكل مستطيل سمكه 6مم.
◆ ضعي عليه الكريمة و لفه بعناية من جهة العرض و شكلي منه حربوشا تغطينه و
تتركه في الثلاجة لمدة 3ساعات.
◆ سوي الجوانب بالسكين و قدميه على شكل قطع.



الدرجس

المقادير

مقادير العجينة: عجينة اللوز محضرة: صفراء و خضراء.
مقادير الحشوة: 200غ من اللوز على شكل غبرة - 100غ من حلوة
الترك - 100غ سكر ناعم - 100غ زبدة ذائبة - ماء الزهر - فانيليا.

طريقة التحضير

- ◆ امزجي غبرة اللوز مع مقادير الحشوة و بللي تدريجيا بماء الزهر للحصول على عجينة لينة.
- ◆ افردى عجينة اللوز على سمك 3مم، وشكلي منها وريدات بواسطة الطابع.
- ◆ من جهة أخرى، افردى الحشوة على طاولة مرشوشة بالفريشة.
- ◆ ضعي وريدات الحشوة بين وريدتين من عجينة اللوز. زيني بورود و أوراق تشكيلينها من عجينة اللوز.



قراطيس بكريمة شانتيي

المقادير

العجينة فويتي (نفس عجينة الهالليات)
مقادير الحشوة: شانتيي - 100 غ بندق مهشم - فانيليا - 50 غ لوز.

طريقة التحضير:

- ◆ ادھني صينية مع قوالب القراطيس les moules a cornets بالزيت.
- ◆ افردی العجينة في مساحة بها فرينة على شكل مربع طول ضلعه 30سم، و قصي شرائط عرضها 2سم.
- ◆ انطلاقا من الزاوية، لفي العجينة حول القالب و أعيدي العملية حتى تنتهي من كل الأشرطة.
- ◆ اخبزي القراطيس في الفرن لمدة 30د.
- ◆ أخرجي القراطيس من القوالب و اتركها تبرد.

للتقديم:

- ◆ ضعي قليلا من المعجون في قاع كل قرطاس و املئها بكريمة شانتيي و البندق المهشم ثم زينها بحبة براجي و اللوز.

LGRIA



أهرامات بجوز الهند

المقادير

250 غ زبدة طرية - 100 غ سكر ناعم - 2 صفارا بيضتين - 1 ملعقة أكل خميرة كيميائية - قرصة ملح - 500 غ فريئة.
الحشوة: 3 مقادير من جوز الهند مرحي ناعما - 2/1 مقدار من السكر الناعم - 2 بيضتان كاملتان - 4 ملاعق أكل عسل.
للترزين: رقائق اللوز - كرز مصبر - عسل.

طريقة التحضير:

تحضير العجينة:

◆ في صحن التحضير، ضعي الزبدة مع السكر، الملح، الفانيليا و صفارا البيضتين، ثم أضيفي الفريئة و المايزينا و الخميرة. امزجي الكل جيدا للحصول على عجينة، غطي الكل بورق خاص و اتركها ترتاح لمدة ساعة واحدة.

تحضير الحشوة:

◆ من جهة أخرى، امزجي جوز الهند مع السكر الناعم و البيض و اجمعي الكل بالعسل.

تحضير الحلوى:

◆ افردى العجينة بسمك 5 مم تقريبا ثم شكلي دوائر بطابع خاص و غطيها بالحشوة، ثم اجعليها على شكل هرم و زيني الوسط بحبة كرز، و زيني برقائق اللوز و اطهيها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20 إلى 30 د.

ملاحظة:

يمكن تعويض جوز الهند باللوز.



ALGERIA

<http://chef.del55.ahlamontada.com/>

طورتان صغيرة بالشوكولاتة

المقادير

225غ زبدة طرية - 100غ سكر ناعم - 1 بيضة كاملة - 375غ فريضة.
للتزيين: 100غ جوز هند مهشم - 100غ شانتيي - 200غ شوكولاتة -
وريدات.

طريقة التحضير

- ◆ امزجي جيدا الزبدة الطرية مع السكر و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة خفيفة،
أضيفي البيضة والفريضة ، وامزجي الكل جيدا للحصول على عجينة متماسكة.
- ◆ افردى العجينة بالحلال بسمك 5مم.
- ◆ ضعيتها في قوالب التارتيلات و غطي الجوانب و اطيها في فرن متوسط الحرارة
لمدة 15 إلى 20د تقريبا.
- ◆ بعد ذلك، أخرجي العجينة الناضجة من القوالب، ضعي عليها الشانتيي و الجوز
المهشم و الشوكولاتة الذائبة ثم زينيها بوريدات السكر.



كريات بالفستق

المقادير

300 غ فريضة - 100 غ من البندق على شكل غبرة - 1 علة من حليب نيسلي
- 400 غ من الشوكولاتة نوتيللا - 50 غ سكر ناعم - 50 غ من البندق.
للتزيين: 300 غ من الفستق.

طريقة التحضير

♦ حمصي الفريضة في المقلاة حتى تأخذ لونا ورديا ثم ضعها في إناء، و أضيفي لها السكر الناعم و البندق المرحي، حليب نيسلي و شوكولاتة نوتيللا، امزجي الكل جيدا للحصول على عجينة.

♦ شكلي منها كريات صغيرة، ضعي في قلب كل منها حبة بندق ثم مرريها في الفستق و ضعها في أكياس ورقية.

ملاحظة :

يمكن تعويض البندق بالفول السوداني (الكاوكاو).
كما يمكنك إضافة البسكويت المرحي للعجينة.



ALGERIA

الباقلاوة

المقادير

مقادير العجينة: 500غ فريينة - 1 فنجان شاي زبدة ذائبة - 2/1 فنجان شاي زيت - قرصة ملح - ماء الزهر + ماء.
مقادير الحشوة: 3 مقادير من اللوز المحمص والمرحي - 1 بيضة - فانيليا - 1 مقدار سكر - 2/1 ملعقة قهوة من القرفة - 2 ملعقة أكل من ماء الزهر.
للتزيين: كرز (حب الملوك) مصبر - وريدات - عسل.

طريقة التحضير:

◆ حضري عجينة اللوز بـ: اللوز المقشر والمرحي، السكر، القرفة، الفانيليا، البيضة و الماء مع ماء الزهر.

◆ من جهة أخرى، امزجي الفريينة مع الزبدة و الزيت و الملح، اعجني الكل جيدا مع إضافة الماء و ماء الزهر تدريجيا للحصول على عجينة لينة، اتركها ترتاح لمدة ساعة واحدة.

◆ افردى العجينة بواسطة الماكينة الخاصة بذلك (على رقم 4 ورقم 7) مع رشها من حين لآخر بالنشاء. للحصول على أوراق رقيقة جدا على طاولة مرشوشة بالفريينة، ضعي 4 ورقات مع دهنها بالزبدة بواسطة فرشاة، ضعي عليها الحشوة دفعة واحدة بسمك 2سم، و غطيها بأربع أوراق أخرى. قطعي مربعات بواسطة السكين (كما في الصورة) و اطهيها في فرن مسخن سابقا لمدة تتراوح بين 20 و 30د م اسقيها بالعسل الممزوج بماء الزهر.



ALGERIA



الفهرس

3	تقديم
4	هلايات بالمعجون
6	محشي باللوز
8	حلوى روسية بالبندق
10	أهرامات بالبندق
12	حلوى بالنيسلي
14	بسكويت مطلي بالشوكولاتة
16	مربعات باللوز
18	تروقات بالشوكولاتة
20	مسكرات بالبندق
22	حلوى صغيرة باللوز
24	فليكات باللوز
26	صواب العروسة
28	حلوى بالفستق
30	عقدة رباط العنق
32	فظائر بالبيض
34	حلوى بليدينا

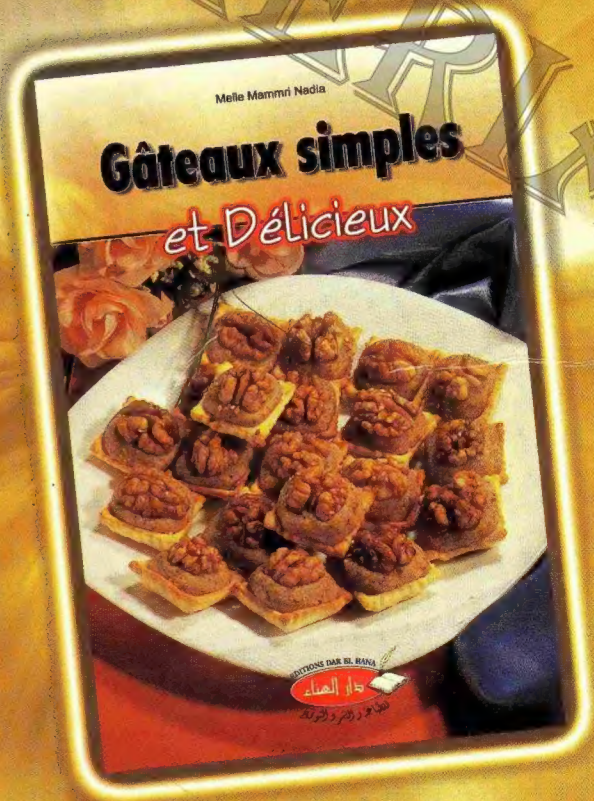


الفهرس

36	شوصون باللوز
38	مربعات بالشوكولاتة
40	طورطات صغيرة بالجوز
42	حلى انجليزية
44	معينات بثلاثة ألوان
46	حلى الفراشة:
48	بسكويت ملفوف بالشوكولاتة
50	الترجس
52	قراطيس بكريمة شانتيي
54	أهرامات بجوز الهند
56	طورطات صغيرة بالشوكولاتة
58	كريات بالفستق
60	الباقلاوة
62	الفهرس



معمرى نادىة



Hai Si-Small n° 08 Rasota
BORDJ EL KIFFAN - ALGER -
Tél.: 021.21.45.04
Fax : 021.21.32.94